

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 03. Dezember 2019** ▪
"Wichteln" mit Johann Lafer



Diego Serratos kocht das Gericht von Klaus Bolz

Lammlachs mit Glühwein-Sauce, gebratenem Rosenkohl und Süßkartoffelstampf

Zutaten für zwei Personen

- Für den Lammlachs:** Den Ofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.
 2 Lammlachse, à 200 g Zwei Lammlachse waschen und trockentupfen. Knoblauchzehe abziehen.
 1 Knoblauchzehe Das Fleisch salzen, pfeffern und mit der Knoblauchzehe einreiben und
 Olivenöl, zum Braten einziehen lassen.
 Salz, aus der Mühle Die Lammlachse in heißem Olivenöl von beiden Seiten je eine Minute
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle kross anbraten und bis zum Anrichten im Ofen ziehen lassen.
- Für die Glühwein-Sauce:** Zitronenschale abreiben, die Zwiebel abziehen und hacken. Butter,
 200 ml trockener Rotwein Pinienkerne, Zitronenabrieb und die Zwiebel in Olivenöl anschwitzen. Mit
 100 g Frischkäse Rotwein ablöschen und mit Zimt, Nelken, Kurkuma und Frischkäse
 1 Zwiebel abschmecken. Durch ein Sieb passieren.
 1 Zitrone
 1 Zimtstange
 1 Nelke
 1 TL Kurkumapulver
 50 g Butter
 20 g Pinienkerne
 Olivenöl, zum Braten
- Für den gebratenen Rosenkohl:** Rosenkohl putzen und etwas einschneiden. Petersilie abrausen,
 300 g frischer Rosenkohl trockenwedeln und klein schneiden. Schalotten abziehen. Rosenkohl mit
 3 Schalotten Schalotten, Bacon und Petersilie in einem Topf mit Butter braten. Etwas
 1 Scheibe Bacon salzen.
 2 Zweige glatte Petersilie
 Butter, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
- Für den Süßkartoffelstampf:** Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Süßkartoffeln schälen und in
 2 Süßkartoffeln Scheiben schneiden. In Salzwasser kochen. Die gekochten Süßkartoffeln
 1 Zitrone grob stampfen, mit Frischkäse und etwas Wasser in den Brei einrühren.
 50 g Frischkäse Salzen, und mit einem Zweig Rosmarin, Thymian, Zimt und Chili den
 2 Zweige Rosmarin zugedeckten Topf auf ganz kleiner Flamme ruhen lassen. Die Kräuter
 2 Zweige Thymian danach wieder entfernen. Zitronenschale abreiben. Mit Zitronenabrieb
 1 EL Butter und einer Flocke Butter abschmecken. Etwas Zimt darüber streuen.
 Zimt, zum Würzen
 Chili, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.